

FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-CARBALIA.FR
Révision : 0 du 03/11/2011

CARBALIA GRANULE

Décoloration des moûts ou des vins

Intérêts Œnologiques

- Charbon actif œnologique à haut pouvoir de décoloration
- Présentation en granulés pour limiter le caractère pulvérulent

Composition et Caractéristiques techniques

- Charbon activé d'origine végétale
- Ne contient pas d'OGM
- N'a pas subi de traitement ionisé

CARBALIA est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Moûts blancs tâchés : 20 à 100 g/hl
- Vins blancs tâchés : 3 à 30 g/hl
- Dose limite légale autorisée: 100 g/hl (voir **Annexe IA Règlement CE N°606/2009**)
- Obligation de tenir le registre de manipulation et le registre de détention de produits

Mode d'emploi

- Statique (sur moût ou sur vin):
  - Délayer dans du moût et incorporer au volume au cours du débourbage
  - Incorporer au moût ou au vin et éliminer par un collage organique ou minéral
- Dynamique sur vin:
  - Apporter directement dans le bac à Kieselguhr et filtrer le vin

Précautions d'emploi

- Se conformer aux indications du laboratoire et de votre œnologue conseil

Conditionnement et conservation

- Sachet de 1 kg
- Conserver dans un endroit propre, sec et exempt d'odeur

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr